

T/GZSX

贵州食品工业协会团体标准

T/GZSX 014-2017

豆豉

2017-07-22 发布

2017-08-10 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由贵阳南明老干妈风味食品有限责任公司、贵州老干爹食品有限公司、贵州乡下妹食品有限公司、安顺百花串食品有限公司、贵州旭阳食品（集团）有限公司、贵阳泉沅成食品有限公司提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵阳南明老干妈风味食品有限责任公司、贵州老干爹食品有限公司、贵州乡下妹食品有限公司、安顺百花串食品有限公司、贵州旭阳食品（集团）有限公司、贵阳泉沅成食品有限公司。

本标准主要起草人：张涛、李绍武、罗雪梅、刘进、曾少红、董昶。

全国团体标准信息平台

豆豉

1 范围

本标准规定了豆豉的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省内生产的豆豉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10170 腐乳

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

豆豉

以大豆为原料，利用菌种或自然发酵制成及再加工的发酵豆制品。

4 产品分类

根据产品的水分、形态不同分为干豆豉、风味干豆豉、湿豆豉、水豆豉、团块豆豉。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 大豆

应符合GB 1352的要求。

5.1.2 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.3 食盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

5.1.5 菌种

应符合国家卫计委公告用于食品生产的菌种或符合食品安全管理要求的天然菌种。

5.1.6 其他调味料

应符合相应食品标准和有关规定。

5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1

项 目	要 求				检验方法
	干豆豉、风味干豆豉	湿豆豉	水豆豉	团块豆豉	
色 泽	呈黑褐色或褐黄色	呈黑色或褐黄色	呈黄色或淡黄色	呈黑褐色或褐黄色	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光照下，观察色泽、组织状态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。
滋味气味	具有干豆豉、风味干豆豉特有的香气及滋味，无霉味及其他异味	具有湿豆豉特有的香气及滋味，无霉味及其他异味	具有水豆豉特有的香气及滋味，无霉味及其他异味	具有豆豉特有的香气及滋味，或有熏烟香，无霉味及其他异味	
组织形态	颗粒状	豆粒软硬适宜、无硬心	豆粒软硬适宜、无硬心	呈团块状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质				

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标			检验方法
	干豆豉、风味豆豉	湿豆豉、团块豆豉	水豆豉	
水分/(g/100g)	≤20.0	>20.0 ≤50.0	--	GB 5009.3

续表2

固形物/(g/100g)	--	--	≥60.0	SB/T 10170
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥0.40		≥0.25	SB/T 10170
食盐 ^a （以氯化钠计）/（g/100g）	≤15.0	≤12.0	≤8.0	GB 5009.44第三法
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤2.5			SB/T 10170
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.5			GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤5.0			GB 5009.22
酸价 ^b （以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤5.0			GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25			GB 5009.227
注： ^a 与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液[c (AgNO ₃)=1.000 mol/L]相当的氯化钠的质量为 0.0585，单位为克（g） ^b 为含油脂产品必检项。				

5.4 微生物及致病菌限量

应符合表3的规定。

表3

项 目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: ^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物及致病菌限量仅对即食食品。					

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

5.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070 规定检验。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产线生产的同品种且包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

同批产品随机抽取 10 个独立最小包装, 7 个作检验样品, 3 个作备检样品。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,出厂检验内容包括净含量、感官指标、水分、总酸、食盐、氨基酸态氮、固形物、大肠菌群。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验项目包括 5.2~5.6 中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时应进行型式检验。

- a) 新产品的试制鉴定时;
- b) 连续停产 3 个月以上后恢复生产时;
- c) 正式生产后,如工艺、设备有较大变化,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

产品经检验,检验结果均符合本标准要求的,判定该批产品合格。若出现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项复检,以复检结果为准。

微生物及致病菌指标不合格不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装应有明显标志,预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 散装产品的盛装物上均应附有标识,且应标明:产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

7.1.3 使用转基因大豆为生产原料的,应按有关法律法规及标准规定进行标注。

7.2 包装

7.2.1 产品包装物应密封、牢固。所用包装材料必须符合国家相关标准要求。

7.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器,不得使用有毒、有害、有污染的容器盛装产品。

7.3 运输

7.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品,运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

7.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的经清洗、消毒的交通工具运输产品,注意防尘、防蝇、避免日晒、雨淋,防止二次污染。

7.3.3 产品不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好的室内,严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存。

7.4.2 产品应按品种、批次分类存放,并应有防鼠、防尘设施。离地面、墙面间的距离应大于 10 cm。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台